

**STICHWORT**

**Ein Schoppen für Zwerge**

Der Sachsenberger „Schoppenzwerg“, der zum Jubiläum in Sachsenberg geboten wird, hat seinen Namen nach einem Gedicht, das Heinrich August Heimbächer (1846 bis 1873) geschrieben hat. Der Mann, der als Lehrer in Ederbringhausen arbeitete, verfasste damit eine Ode an das gute Bier, das der Braumeister Wilhelm Böhle einst in Sachsenberg braute – und der anstelle eines kleinen „Schoppenzwergs“ (Schoppenglasses) nach „waldecksch Maß“ tatkräftig für große Seidel sorgte. „Weil er das Maß zu knapp nicht wog, soll er leben dreimal hoch“, heißt es an einer Stelle des Gedichts.

„Dass Sachsenberg in vielen Betrachtungen seiner Geschichte als eine Stadt des Bieres erscheint, dürfte in erster Linie mit der Brauerei Böhle zusammenhängen, deren letzter Besitzer Adolf Böhle – durchaus wohl aus eigenem Interesse – die Bedeutung des Bierbrauens sehr betonte“, schreibt Dr. Jürgen Römer in „750 Jahre Stadt Sachsenberg. Ein Stadtbuch“, das 2011 rechtzeitig zum Jubiläum



Reinhold Schütz mit dem Sachsenberger Schoppenzwerg – einem Bio-Bier, das eigens zum Jubiläum kreiert wurde. Mit dem Bier werden Trüffel und Brot verfeinert. Fotos: Marianne Dämmer



Mit Herz für die kleinste Molkerei Hessens im Einsatz: Klaus-Jürgen Ochse ist Inhaber der Sachsenberger Molkerei – er sorgt täglich für frische Milch, Butter und Kochkäse.

**SACHSENBERG FEIERT**

**750 Jahre Stadtrechte**

Das ganze Jahr feiern die Sachsenberger bereits mit verschiedenen Veranstaltungen, dass vor 750 Jahren ihrem Dorf die Stadtrechte verliehen wurden – Lesungen, Führungen, Ausstellungen gehörten zum Programm.

Der erste Höhepunkt im bunten Veranstaltungsreigen des Landstädtchens war der Pfingstmarkt, den die Sachsenberger im Mai mit Ehemaligentreffen, Großem Zapfenstreich und vielen Gästen vor beeindruckender Kulisse feierten. Der zweite Glanzpunkt wird des Festwochenende, das vom 17. bis zum 20. August stattfindet, – mit Kommerzabend und Disco am Freitag, großem Dreschefest am Reiterhof Mees am Samstag, einem stattlichen Markt mit mehr als 80 Ständen in den Straßen der Altstadt am Sonntag (siehe weitere Artikel auf dieser Seite) und Festausklang am Montag. (md)

**Die Sachsenberger setzen auf Genuss**

Zum Festwochenende vom 17. bis 20. August zeigt sich das Städtchen mit Herz auch von seiner köstlichen Seite

Wenn die Sachsenberger am nächsten Wochenende zu ihrem großen Jubiläumsumfest einladen, gibt es nicht nur viel Programm – auch für das Lukullische haben sie eigens Spezialitäten kreiert.

VON MARIANNE DÄMMER

**Lichtenfels-Sachsenberg.** In Sachsenberg kann niemand verhungern. Im Gegenteil: Ob Milchmann, Bäcker, Metzger, Getränkehändler oder Vereine: Alle haben Sinn für das Besondere und den kultivieren sie zum Fest auch in besonderem Maße. Sie wollen ihr „Städtchen mit Herz“ an dem Festwochenende bei den Gästen auch mit Köstlichkeiten unvergesslich machen, denn (Heimat-)Liebe geht bekanntlich durch den Magen und was hervorragend schmeckt, bleibt auch gut im Gedächtnis. Wer also am 18. und 19. August den Weg in den Lichtenfelster Stadtteil sucht, um mit den Sachsenbergern das Jubiläum zur Verleihung der Stadtrechte zu feiern, wird genüsslich voll auf seine Kosten kommen.

Aus dem, was die Sachsenberger zum Teil eigens für das Fest kreiert haben, lässt sich ei-

ne zünftige Vesper zusammenstellen – mit delikatsüß-feinem Nachklang. Mit einer Schoppenzwerg-Kruste wartet etwa Bäckermeister Dirk Weber auf. „Das Brot ist weizen- und laktosefrei, wird aus Roggen, Dinkel und Vollkornschrot gebacken – und ein Teil der Flüssigkeit besteht aus dem Sachsenberger Schoppenzwerg-Bier“, lüftet Dirk Weber das Geheimnis der Spezialrezeptur, die er zum Jubiläum mit Sachsenberger Zutaten entwickelte. Das Brot mit der knusprigen Kruste lässt sich wunderbar bestreichen mit echter Butter aus der Sachsenberger Molkerei, die es seit 1919 gibt und die Klaus-Jürgen Ochse zusammen mit seiner Frau Angela seit sechs Jahren führt. „Mit neun Mitarbeitern verarbeiten wir rund fünf Millionen Liter Milch, die ausschließlich aus der Region kommt.“ Mit diesen Worten stellt Klaus-Jürgen Ochse die kleinste Molkerei Hessens vor, die ganz nach dem Motto „Warum der Natur etwas hinzufügen“ von Vollmilch über Butter bis hin zum Kochkäse alles

selbst herstellt. Zum Fest gibt's in Anlehnung an den Sachsenberger Kräutergarten neben gezahnter und ungesalzener Sauerrahmbutter auch frische Kräuterbutter sowie Kochkäse aufs Brot, verrott Ochse. Auch Grüne Soße, die der Heimat- und Verschönerungsverein anbietet, würde

der Geschichte der Stadt ebenfalls anregen lassen und neue Rezepturen erstellt: „Wir bieten eine gebrühte grobe Braumeister-Bratwurst an, der zusätzlich zu meiner eigenen Ingredienzienmischung auch noch etwas Hopfen, Malz und Kräuter beigemischt werden“, erklärt der 43-Jährige. Außerdem hat er eine Jubiläumstracke entwickelt, „eine Mettwurst, die nur Rum, Knoblauch, Pfeffer, Muskat und Nitritpökelsalz enthält“, und will einem großen Publikum vorstellen, was außerhalb von Sachsenberg und Neukirchen kaum einer kennt: Möhrenmagen. „Dazu werden vorgegartes Fleisch und Hackfleisch für



Neukirchener mit Waldecker Süßfrüchten und für Sachsenberger mit Möhren gemischt und in einem Schweinemagen verschlossen“ erklärt der Metzgermeister. Weil es jedoch zu aufwendig ist, für jeden



umsjahr erschien. Das Brauwesen habe im Mittelalter und der frühen Neuzeit eine wichtige Rolle gespielt, weil Bier im Gegensatz zu Wasser einigermaßen lagerfähig und weitgehend keimfrei war, erklärt Römer darin eine Bedeutung des Getränks.

Das Brauen von Bier regelte in Sachsenberg schon die Stadtordnung von 1583 – brauen durfte an zugelosten Tagen, wer das Recht besaß, das bezahlt werden musste, und dafür stellte die Stadt ein Brauhaus zur Verfügung. 1792 kam es zu einem Konflikt, weil ein großer Mangel an Bier herrschte, da viele an denen ihnen zugelosten Tagen nicht gebraut hatten. Um solche Not auszuschließen, beschloss der Magistrat, „künftig nur diejenigen an der Brauerverlosung teilnehmen zu lassen, die sich verpflichteten, auch wirklich zu brauen“, beschreibt Römer eine Episode aus der Geschichte des Bierbrauens in Sachsenberg. Die Brauerei Böhle wurde schließlich 1848 gegründet und bestand bis 1921. (md)

Das Buch „750 Jahre Stadt Sachsenberg. Ein Stadtbuch“ von Dr. Jürgen Römer ist zum Preis von 19,90 Euro im Goddelsheimer Rathaus und in der Sachsenberger Verwaltungsaußenstelle erhältlich.

**Markttrubel in der Altstadt**

**Lichtenfels-Sachsenberg.** Der traditionelle Altstadtmarkt wird dieses Jahr in Sachsenberg deutlich größer ausfallen als zuvor: Am Sonntag, 19. August, bietet der Markt von 10 bis 18 Uhr in den Straßen der Stadt mehr als 80 Stände und viele Attraktionen: Musik, Mundart und Tanz auf drei Bühnen, außerdem eine Oldtimerausstellung und die Durchfahrt der Teilnehmer der Ederbergland-Classic-Tour des AMSC Lahn-Eder. Auch für gutes Essen und Trinken ist bestens gesorgt. Der Eintritt am Sonntag kostet drei Euro; Kinder bis 14 Jahre sind frei. (md)



Bäckermeister Dirk Weber hat Schoppenzwerg-Trüffel kreiert – handgemachte Trüffel aus belgischer Schokolade mit einem Hauch von Schoppenzwerg-Aroma.



Metzgerfamilie Speicher hat zum Fest eine Jubiläumstracke entwickelt, eine Braumeister-Bratwurst, – und auch die Ur-Sachsenberger Spezialität „Möhrenmagen“ wird zum Fest geboten.

**Historisches Dreschefest**

**Lichtenfels-Sachsenberg.** Am kommenden Festwochenende möchten die Sachsenberger die Gegenwart feiern, froh in die Zukunft schauen – und die Geschichte in Erinnerung rufen. Letzteres gehen sie unter anderem mit dem Dreschefest an, das am Samstag, 18. August, rund um den Reiterhof Mees am Gries stattfindet. Um 12 beginnt ein großer Festzug vom Marktplatz zum Reiterhof Mees, wo ab 13 Uhr das Dreschefest mit Vorführungen traditioneller Erntetechniken stattfindet. Die „Oberlenker“ – ein Freundeskreis für historische und moderne Landmaschinentechnik – stellen die Ernte im Wandel der Zeit dar. Vom Mähen mit der Sense und Binden der Garben bis hin zum Dreschen mit Flegel und mit der Dreschmaschine zeigen die „Oberlenker“ alles. Zum Abschluss ab 19 Uhr „Wuthe und Faust“. Der Eintritt ist frei. (md)